



ADA Occitanie

Association de Développement
de l'Apiculture en Occitanie

GUIDE TECHNIQUE

Produits transformés



TABLE DES MATIÈRES

POURQUOI CE GUIDE ?	04	COMMERCIALISER	52
À QUI S'ADRESSE CE GUIDE ?	04	01. Circuit de vente : direct, demi-gros	52
REMERCIEMENTS	05	02. Comment fixer son prix	53
NOS ENQUÊTES	06	03. Exemple de prix des produits transformés	56
TRANSFORMER, C'EST DE LA CHIMIE	08	CHOISIR LE PRODUIT LE PLUS ADAPTÉ	59
LES PRODUITS TRANSFORMÉS À LA LOUPE	10	CHOISIR LA PRESTATION À FAÇON ...	65
01. Pain d'épices	10	QUELQUES CONTACTS	66
02. Nougat	16	01. Liste des fournisseurs de matières premières	66
03. Bonbons	20	02. Liste des fournisseurs matériel, emballage	66
04. Pâte à tartiner	23	03. Liste des contacts pour la prestation à façon	67
05. Autres produits transformés	25	POUR ALLER PLUS LOIN	68
S'ORGANISER	26		
01. Organisation de l'espace	26		
02. Semaine type	29		
03. Temps de travail	32		
CONNAÎTRE LA RÉGLEMENTATION	34		
01. Emballages	34		
02. Traçabilité	39		
03. Hygiène	42		
04. Règles fiscales et comptables	47		
05. Règles pour vendre ses produits transformés en AB	48		
06. Démarches administratives	50		

Pourquoi ce guide?

La filière apicole, comme le monde agricole, fait face à des défis majeurs qui compromettent la viabilité de ses activités. Plusieurs facteurs en sont la cause. Notamment, le changement climatique qui provoque une variabilité de la production, la perte de colonies et des difficultés à développer le cheptel. De plus, la hausse des coûts des intrants et des charges fixes pèse lourdement sur les exploitations apicoles. À cela s'ajoutent des problèmes de commercialisation, relativement nouveaux pour la filière. La diversification apparaît comme une potentielle solution aux défis actuels qui s'intensifient chaque année, permettant ainsi d'augmenter sa gamme et de stabiliser les revenus.

Un groupe de travail composé de plusieurs ADA sur la thématique diversification a imaginé un projet pour mieux connaître l'activité de transformation du miel dans les exploitations apicoles.

Sous forme de guide, le projet vise à permettre aux apiculteur.trices de mieux appréhender les techniques de transformation du miel pour produire une variété de produits tels que le pain d'épices, les nougats blancs et noirs, les bonbons et les pâtes à tartiner.

Pour atteindre ces objectifs, le guide a été réalisé grâce à :

- **des enquêtes en ligne**, qui ont été menées pour recueillir des **données technico-économiques** et identifier les **besoins des professionnels**.
- **des entretiens**, qui ont été réalisés avec des apiculteur.trices et des structures spécialisées pour collecter des **retours d'expérience et des avis sur les processus appliqués**.

→ **une recherche bibliographique**, qui a permis d'y inclure **les informations techniques et réglementaires existantes**.

Ce guide abordera divers aspects techniques et réglementaires, notamment le type et la quantité de miel transformé, les informations sur le matériel nécessaire, le laboratoire de transformation et les matières premières. Il expliquera comment élaborer et diversifier les recettes pour les différents produits transformés. Les processus et étapes de fabrication, les temps de production, l'emballage et l'étiquetage, la commercialisation et le stockage seront également détaillés.

À qui s'adresse ce guide?

Combien coûte la mise en place d'un atelier de transformation ? Où trouver des recettes ? Combien de temps est nécessaire pour la production ? Quelles sont les normes à suivre quand on transforme ? Combien coûte la mise en place d'un atelier de transformation ? Comment fixer une DDM ? Quel emballage choisir ? Comment évaluer sa marge et ses tarifs de vente quand on fait des produits transformés ?

Voici un extrait des questions que les apiculteur.trices de la région formulent auprès de l'ADA Occitanie depuis quelques années. En 2024, l'ADA Occitanie recrute Sara Hourany pour répondre à toutes ces questions sous la supervision de Margaux Maurage.

Ce guide s'adresse aux :

- **porteurs de projet**,
- **apiculteurs et apicultrices souhaitant intégrer un atelier de transformation**,
- **apiculteurs et apicultrices voulant faire évoluer ou optimiser leur atelier de transformation**.

Remerciements

Pour enrichir le contenu, le guide s'appuie sur des entretiens effectués auprès de différents partenaires. Des apiculteur.trices adhérent.es à l'ADA Occitanie ont fourni des conseils sur leur activité de transformation, leurs astuces et leurs recettes. Des formateurs de CFPPA, des Organismes Professionnels Agricoles ou associations ont été consultés sur les aspects réglementaires et administratifs. Enfin, d'anciens confiseurs et pâtisseries ou formateurs et les différentes ADAs ont apporté leur expertise.

Nous remercions tous.tes les apiculteur.trices et personnes ayant contribué de près ou de loin à la rédaction du guide.

Plus spécifiquement, nous tenons à remercier :

- **Les apiculteur.trices** ayant répondu à l'enquête sur les produits transformés,
- **Les apiculteur.trices de l'Occitanie, Pays de la Loire, Auvergne-Rhône-Alpes et de Provence-Alpes-Côte d'Azur** qui ont partagé leurs connaissances et interrogations sur les produits transformés au travers des entretiens.
- **Toutes celles et tous ceux qui ont partagé leur connaissances à travers des échanges** : Alain Condon (formateur), Yoann Robert (CFPPA-Lozère), Marc Fabre (Chambre d'Agriculture), Cloe Montcher (Haute-Loire Bio)...
- **Le groupe de suivi de ce travail issu du réseau des ADA-ITSAP** : Adrian Chartin (ADA Pays de la Loire), Anne-Laure Guirao (ADA Occitanie), Candice Laroche (ADA IDF), Camille Laurent (ADA Occitanie), Cécile Ferrus (ITSAP), Constance Beri (ITSAP), Margaux Maurage (ADA Occitanie), Marine Le-schiutta (ADA AURA), Mathilde Maljevac (ADAPI), Morgane Gonsolin (ADA AURA).

